51e Année. — N° 48. 2 Décembre 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'atténuation de la crise par le développement de la consommation

Par des procédés divers (blocage, superblocage, distillation, limitation ou réduction des plantations), le législateur peut exercer une action plus ou moins forte sur le présent et même sur l'avenir et agir ainsi surla production.

En matière de consommation, son intervention, — sauf bien entendu en matière douanière où elle ne peut être du reste que relative, en raison des échanges internationaux obligatoires dans l'état économique actuel, — est moins efficace directement tout au moins ; c'est, à mon avis, avec les associations qu'il faut chercher la solution du problème.

A ce propos et incidemment, j'ajoute que la constitution d'une *Confédération nationale des Vignerons* où seraient appelés des représentants de la Confédération générale des Vignerons, de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est, de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Ouest, de la Confédération générale des Vignerons de l'Algérie, de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles, de la Fédération des Stations uvales, du Conseil national des Bouilleurs de Cru, du Comité de Propagande pour le Vin, de l'Office international du Vin et des Chambres d'agriculture serait infiniment souhaitable pour mettre un terme aux divergences qui ne cessent de se manifester sans profit pour personne : la dispersion des efforts serait du même coup évitée.

Qu'on ne l'oublie pas ! Pour obtenir la victoire — même dans une bataille économique, *l'unité de commandement* est indispensable.

Dès lors, en raison de son envergure indiscutable et indiscutée, la Confédération nationale pourrait entreprendre entre autres choses une campagne très active pour la multiplication des centres de distribution du raisin — encore bien insuffisants — et par des manifestations généralisées sur tout le territoire pousser à la consommation du raisin.

Actuellement, d'après M. Douarche, directeur de l'O. I. V., cette consommation annuelle par habitant est établie comme suit :

Bulgarie	20 kgs	Pays-Bas	3 kgs 6
Etats-Unis	14 » 5	Grande-Bretagne	3 » 8
Italie	10 » 5	Turquie	3 » 2
Espagne	9 » 5	Canada	3 »
Portugal	8 » 9	Hongrie	2 » 7
Australie	7 » 6	Autriche	2 » 4
Grèce	6 » 9	Allemagne	2 »
Argentine	5 » 2	**France**	**1 » 9**

Dans cette statistique, notre pays occupe la dernière place ! Il reste de la marge pour rattraper la Bulgarie. Question de volonté et de ténacité. On devra dans tous les cas éviter d'offrir, ainsi que cela s'est produit cette année, du raisin d'importation, et sous prétexte de ne pas faire concurrence au commerce, ne pas le vendre à un prix supérieur ?

Quant au vin, au cours de ces dernières années, chaque habitant a absorbé en moyenne cent cinquante litres. Peut-on espérer davantage ? Incontestablement.

En 1865 la consommation individuelle s'est élevée à 174 litres
1869 — — — 175 —
1875 — — — 219 —
1904 — — — 182 —
1907 — — — 176 —
1919 — — — 162 —

Question de prix et surtout de pouvoir d'achat.

L'influence des prix est indéniable : il suffit d'examiner le tableau ci-dessous pour s'en convaincre.

Années	Consommation	Prix
1923-1924	48.842.026	74.25
1924-1925	50.357.721	54.92
1925-1926	53.659.120	84.17
1929-1930	49.908.489	92.25
1930-1931	48.266.946	155.00
1931-1932	49.040.253	95.00
1932-1933	48.001.120	120.90
1933-1934	48.608.440	89.50 (11 mois)

Durant la campagne 1924-1925, pour un prix moyen de 84 fr. 17 sur les marchés du Midi, 53.659.120 hectolitres ont pu être écoulés.

Entre 54 fr. 92 et 155 fr., il n'y a jamais eu moins de 48 millions d'hectolitres d'absorbés.

En 1926-1927, avec 211 francs, la consommation est tombée à 44.148.803 hectolitres !

Reste le pouvoir d'achat : En maintes circonstances la mévente ne résulte pas nécessairement d'une disproportion entre la production et les besoins, mais entre la production des vins et les autres.

L'exemple de l'Italie de 1901 est tout à fait concluant à cet égard. A cette époque de marasme à peu près complet du marché des vins, une enquête fut ordonnée : si dans 3.254 communes du royaume, l'usage du vin était général, dans 4.641 autres, la consommation de cette boisson était à peu près inexistante et dans 363 communes on ne buvait que de l'eau !

Est-ce à dire que le désir de s'offrir du vin faisait défaut ? Pas du tout, l'enquête dans ses conclusions expose l'impossibilité dans laquelle se trouvent maints travailleurs de se procurer leur boisson favorite « parce qu'ils n'ont pas les moyens d'en acheter, c'est-à-dire qu'ils ne peuvent échanger un travail utile, par l'intermédiaire de la monnaie, contre le produit utile des vignerons ».

Il s'ensuit que la vraie cause de la mévente d'une denrée, n'est pas ce qu'on est convenu d'appeler la *surproduction* de la denrée, mais l'insuffisance de production de marchandises équivalentes qui peuvent être données en échange.

Mêmes répercussions sur les consommateurs dont les moyens sont limités.

En France, à la date du 17 novembre 1934, le nombre des chômeurs inscrits est de 362.140, dont 287.731 hommes et 74.409 femmes. La semaine précédente avait enregistré seulement 355.850 sans travail ; il y a donc, à huit jours d'intervalle, une augmentation de 6.290 chômeurs ! et sur l'an dernier à la même époque : **112.866** chômeurs en plus dont le pouvoir d'achat est évidemment des plus réduits.

Est-il donc impossible d'occuper cette main-d'œuvre disponible avec le programme des grands travaux ?

De par ailleurs, et à l'instar du midi viticole, la Confédération nationale pourrait peut-être suggérer à la C. N. A. A., d'inviter ses adhérents à introduire comme complément de salaire en monnaie, un salaire en nature sous forme de vin ?

Pour la C. G. V. A., la consommation du vin est à développer chez les disciples de Mahomet, sinon avec sa composition normale, du moins avec une « présentation » à imaginer.

L'usage du vin est *en principe* défendu par le Coran :

« Ils t'interrogeront sur le vin..... Dis leur c'est un mal. Les hommes y cherchent des avantages, mais le mal est plus grave que l'avantage n'est grand ». (Coran II, 216).

Et plus loin :

« O croyants ! le vin..... est une abomination inventée par Satan ; abstenez-vous en, et vous en serez heureux (Coran V. 92). Satan désire susciter la haine et l'inimitié entre vous par le vin et vous éloigner du souvenir de Dieu et de la prière. Ne vous en abstiendrez-vous donc pas » ? (C. V. 93).

Je tiens à faire observer que les versets précités ne paraissent pas interdire le vin d'une façon impérative. De nombreux commentaires opinant dans le même sens font remarquer que ces textes doivent être considérés comme des invitations à la tempérance et surtout des règles d'hygiène.

D'ailleurs, immédiatement après ces recommandations, le prophète ajoute (C. V. 94) :

« Toutefois, ceux qui croiront et qui auront pratiqué les bonnes œuvres ne seront point coupables pour avoir consommé des choses défendues, s'ils ont cru et s'ils sont pénétrés de la crainte de Dien, et croient et craignent encore et font le bien, et certes Dieu aime mieux ceux qui font le bien. ».

Enfin, dans le chapitre XVI, sous les numéros 67 et 69, Mahomet ajoute : « Dieu envoie du ciel..... parmi les fruits vous avez la vigne d'où vous retirez une *boisson enivrante et une nourriture agréable.*

S'appuyant sur ces derniers textes, les Persans comme les Turcs qui aiment bien le vin, ne se privent pas d'en boire, et si d'occasion quelqu'un vient à les interroger : [Chardin] eux, de rétorquer « qu'il en est des mahométans comme des chrétiens, à qui la paillardise et l'ivrognerie sont défendues comme de grands pêchés et qui cependant se font gloire de débaucher les filles ou les femmes et de boire à l'excès ».

De son côté, Marco Polo (1254-1323), dans sa *Relation de voyage en Asie*, rapporte qu'en Perse, les habitants sont mahométans, mais qu'ils tournent les préceptes coraniques sur le vin en faisant *cuire ce breuvage*. Après ce traitement, ils estiment que le liquide ne porte plus le même nom. Et le tour est joué.

Ces commentaires et textes dévoilés, ne serait-il pas possible d'en tirer parti, au moins dans nos colonies de religion mahométane ?

Pour les exportations — à part les vins de cru — soumis du reste à des droits de douane très élevés et écartés, de ce fait, de la masse des consommateurs étrangers, nous estimons que pour les vins communs, tous les efforts se briseront contre les récoltes pléthoriques de plus en plus l'apanage des pays de production vinicole. Sans

connaître encore avec précision le total astronomique de la récolte mondiale, nous savons, par l'Institut international d'Agriculture de Rome, que certains pays ont doublé ou triplé leur production habituelle. Qu'en feront-ils ? Ils se trouveront sans doute pour la plupart dans l'obligation, comme la République Argentine en 1913, 1914, 1918 et 1919, d'envoyer dans les canaux d'irrigation une bonne partie du capiteux liquide cher à Bacchus.

Quoi qu'il en soit, ces récoltes de plus en plus considérables suffisent à expliquer amplement pourquoi nos exportations ont pu s'effondrer de 3.730.872 hectolitres en 1875 à 707.459 hectolitres en 1933.

Et bientôt, elles se heurteront au front russe : 1 million d'hectares en 1937.....

La récolte de 1934 dans les quatre départements gros producteurs du Midi et en Algérie

L'administration des Contributions indirectes vient de faire connaître (1) les résultats des déclarations de récoltes dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales.

La superficie des vignes en production a augmenté sur l'année 1933 de 5.087 hectares dans l'ensemble de ces départements.

La production en hectolitres s'élève à 30.336.472 hectolitres contre 23.936.704 en 1933, soit un accroissement de 6.399.768.

En 1907, année de la première déclaration obligatoire, les quatre départements avaient fourni une récolte un peu supérieure : 30 millions 547.871 hectolitres.

La crise, que la récolte déficitaire de 1915 devait seule dénouer, s'aggravait ; pourtant, la consommation taxée, croissait sans cesse depuis 1900 : elle n'en restait pas moins impuissante à absorber toute la production.

La production algérienne a été portée à 21.980.000 hectolitres.

Le mouvement des vins en octobre

La consommation taxée d'octobre s'est manifestée par 4.167.448 hectolitres contre 3.928.316 hectolitres le mois précédent et 4.302.504 hectolitres en octobre 1933.

Le volume des vins sortis des chais s'élève pour octobre à 3.511.698 pour les quantités vinifiées sur place et à 216.427 hectolitres pour

(1) *J. O.* du 23 novembre.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands n gros

Campagne 1934-1935 (Mois d'Octobre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.942	»	30.644	......	54.940
2	Aisne	1.250	»	22.154	......	71.490
3	Allier	14.581	«	50.922	......	82.600
4	Alpes (Basses)	468	145	6.255	......	6.691
5	Alpes (Hautes-)	755	»	9.942	......	12.282
6	Alpes-Maritimes	1.270	«	75.893	......	50.739
7	Ardèche	33 847	3.125	30 220	......	44.724
8	Ardennes	«	«	6.305	......	37.077
9	Ariège	804	339	15.808	......	10.944
10	Aube	10.732	333	33.503	......	76 389
11	Aude	329.547	«	44 719	......	471 696
12	Aveyron	2.893	«	32 566	......	26.815
13	Bouches-du-Rhône	68 504	11.242	101.914	......	191.603
14	Calvados	»	»	13.727	......	45.446
15	Cantal	1	«	25 226	......	26 690
16	Charente	8 634	287	28.354	......	38.644
17	Charente-Inférieure	61.273	737	33 868	......	74.740
18	Cher	6. 87	1.430	32.798	......	48.510
19	Corrèze	1.288	13	24.049	......	27.495
21	Côte-d'Or	13,705	1.864	49.220	......	408.419
22	Côtes-du-Nord	»	»	15 700	......	28.148
23	Creuse	»	«	23 977	......	36.380
24	Dordogne	64 405	«	28.066	......	66.522
25	Doubs	71	939	49 230	......	79.742
26	Drôme	23.740	30.949	20.224	......	42.452
27	Eure	2	«	7.846	......	1.742
28	Eure-et-Loir	78	»	20.704	......	47.977
29	Finistère	»	»	63 494	......	119.616
30	Gard	243.032	6.924	51.607	......	112.975
31	Garonne (Haute-)	17.724	1 693	51.597	......	66.907
32	Gers	38.243	»	13.846	......	35.268
33	Gironde	379.646	844	134 987	......	1.216.101
34	Hérault	637.572	2.847	66.010	......	639.612
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13 095	......	40 344
36	Indre	2 .607	768	23 911	......	27 515
37	Indre-et-Loire	148 776	»	41.934	......	116 385
38	Isère	13.1 6	«	51 835	......	78.436
39	Jura	1.875	5 180	28.690	......	57.349
40	Landes	9 085	«	21.763	......	29.008
41	Loir-et-Cher	407 407	«	23 309	......	75.816
42	Loire	8 034	»	112.297	......	470.138
43	Loire (Haute-)	777	»	37.950	......	57.475
44	Loire Inférieure	125.470	«	117.825	......	168.054
45	Loiret	8. 86	«	30 699	......	86.728
46	Lot	6.666	18	10.234	......	11 034
47	Lot-et-Garonne	64.013	124	25 438	......	35 935
48	Lozère	215	»	9 310	......	15.472
49	Maine-et-Loire	68 695	»	40 467	......	16 .400
50	Manche	«	»	5 616	......	21.121
51	Marne	58 847	»	85.643	......	1.456.864
52	Marne (Haute-)	341	597	23 6 3	......	45 324
53	Mayenne	13	«	3 541	......	12.508
54	Meurthe et-Moselle	1.292	358	75 201	......	162.012
55	Meuse	578	12	34.262	......	62.640
56	Morbihan	458	«	3 982	......	39.698
57	Moselle	1.689	«	19 739	......	58.598

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	7.092	»	34.495	....	70.565
59	Nord	»	»	74.804	....	290.647
60	Oise	»	»	23.579	....	49.402
61	Orne	»	»	3.669	.....	13 689
62	Pas-de-Calais	»	»	36.370	....	94.825
63	Puy-de-Dôme	6.[illegible]2	646	74.642	....	108.619
64	Pyrénées (Basses-)	4.468	»	46.362	....	65.795
65	Pyrénées (Hautes-)	627	49	48.107	....	23.991
66	Pyrénées-Orientales	485 803	2.888	33.50[illegible]	....	196.019
67	Rhin (Bas-)	38.135	2.555	36.07[illegible]	....	164.523
68	Rhin (Haut-)	84.406	4.731	66.80[illegible]	....	131.56[illegible]
69	Rhône	23 565	«	151.905	....	353 364
70	Saône (Haute-)	73	339	34.590	....	68.557
71	Saône-et-Loire	61.279	4.227	60.945	....	234.791
72	Sarthe	1.861	«	15.145	....	32.107
73	Savoie	7.389	«	28.491	....	44.832
74	Savoie (Haute)	11.04[illegible]	«	32.863	....	50.270
75	Direction de la Seine	»	»	483.462	....	1.661.399
	Direction des droits d'entrée	»	»	268.932	....	923.726
76	Seine-Inférieure	»	»	78.528	....	242.115
77	Seine-et-Marne	3	«	38.97[illegible]	....	71.758
78	Seine-et-Oise	74	«	96.832	....	222.420
79	Sèvres (Deux-)	7.500	2.379	26.091	....	43.441
80	Somme	«	»	23.544	....	49.695
81	Tarn	55 672	«	25.806	....	63.870
82	Tarn-et-Garonne	32 09	1.310	15.457	....	15.303
83	Var	90 14[illegible]	36.053	69.646	....	76.813
84	Vaucluse	100 034	85.031	31.500	....	173.699
85	Vendée	4[illegible].085	5	30.407	....	29.095
86	Vienne	45.734	8.978	30.607	....	37.000
87	Vienne (Haute-)	3[illegible]	«	39.878	....	74.313
88	Vosges	40	87	45.481	....	104 081
89	Yonne	9 335	«	26 510	....	73.318
	Total pour la France.	3 511.698	316.427	4.467.448	....	12.853.614
	Algérie					
	Alger	539.467	18.458	34.588	....	554.505
	Constantine	117.325	»	17.738	....	39.202
	Oran	830.985	484.732	35.271	....	1.687.831
	Total pour l'Algérie..	1.487.657	502.890	87 597	......	2.281.538

les quantités de vins représentées par les vendanges expédiées, ce qui porte à 4.976.534 et à 462.769 les quantités correspondantes expédiées avant le 1er octobre, mais appartenant à la nouvelle campagne : donc au total 5.439.303 hectolitres contre 3.095.711 hectolitres en octobre 1933.

En Algérie, les sorties des chais se montent à 1.487.657 pour les quantités vinifiées sur place et à 502.890 pour les quantités représentées par les vendanges expédiées, sorti 2.063.896 hectolitres et 1 million 120.847 pour le mois antérieur : au total 3.184.743 hectolitres contre 1.380.605 hectolitres en octobre 1933.

Le stock métropolitain est de 12.853.611, en légère augmentation sur septembre 1934 et en augmentation de 774.288 hectolitres sur octobre 1933.

En Algérie, le stock 1934 s'inscrit avec 2 281.538 hectolitres contre 1.892.235 hectolitres en septembre 1934 et 1.904.548 en octobre 1933.

P. Degrully.

LES HYBRIDES SEYVE-VILLARD

Je viens, comme je l'avais promis l'année dernière aux lecteurs du *Progrès Agricole*, leur indiquer comment se sont comportés chez moi en 1934 les Seyve-Villard qui firent l'objet de ma communication du 11 février 1934.

Et tout d'abord, que le lecteur ne croie pas que je n'ai plus d'yeux que pour les Seyve-Villard et délaisse les autres Hybrides dont certains ont enrichi à juste titre la Viticulture Française ces 40 dernières années. Mais à chacun sa peine. Bien d'autres praticiens feront le même travail sur les Seibel, Couderc, Burdin, etc... Je me suis donné comme tâche personnelle d'étudier sous toutes leurs formes, directs et greffés sur différents porte-greffes, la nouvelle collection Seyve-Villard, parce que, depuis 8 ans que je les suis chez l'obtenteur, j'ai cru discerner dans cette nouvelle hybridation certaines qualités définitivement fixées, réclamées à ces malheureux Hybrides qui devraient représenter la perfection, si elle était de ce monde.

Les Viticulteurs ont trop fait jusqu'à aujourd'hui d'expériences en tous genres coûteuses et désastreuses pour ne pas s'attacher à les leur éviter dans l'avenir par une étude impartiale et suivie.

Il y a quelques années, le Vigneron, tirant un revenu net de ses terres, pouvait se permettre quelques fantaisies. Aujourd'hui la crise qui nous étreint le leur interdit.

Comment donner des indications claires aux viticulteurs qui s'intéressent aux Seyve-Villard? Ce sera par comparaison avec des Hybrides déjà connus que l'on prendra comme type.

Quelles sont les qualités que nous demandons aux Hybrides?

1° Avant toutes autres qualités, faire du bon vin.

2° Vigueur accompagnée d'une fertilité suffisante ou tout au moins bonne affinité sur certains porte-greffes.

3° Une belle grappe à gros grains.

4° Résistance pratique aux maladies sans aucun sulfatage.

1° *Faire du bon vin courant.*

Monsieur Seyve Villard a compris que seule la qualité devait être recherchée avant toutes autres pour plusieurs raisons:

La première c'est que les événements et la crise que l'on voit venir depuis 7 à 8 ans incitait les viticulteurs avertis à faire de jour en jour du meilleur vin et par la qualité des cépages et par une vinification plus rationnelle.

La deuxième, c'est que c'est la qualité des nouveaux hybrides qui désarmera leurs détracteurs, en montrant que c'est l'intérêt personnel seul qui les fait combattre un progrès dont ils ont peur.

Monsieur Seyve Villard, vous allez le voir, pousse le scrupule, avant de mettre ses créations en vente, jusqu'à goûter, pendant plusieurs années, les vins produits en écartant systématiquement tous ceux qui lui paraissent avoir un goût désagréable. C'est la raison pour laquelle l'ensemble des hybrides rouges donne, à mon avis, des vins impeccables et souvent de grande finesse. Les Blancs sont tributaires quelques fois à Saint-Vallier d'un goût de terroir spécial dû aux Côtes du Rhône. Il est curieux de ne pas retrouver ce goût à Cadoule, où ils sont beaucoup plus neutres.

Ainsi donc, non seulement les Seyve-Villard sont étudiés pour d'autres qualités pendant au moins 15 ans; mais chaque année les raisins sont goûtés et permettent une première sélection de goût, et dès qu'il y a suffisamment de raisins sur le pied mère, on fait plusieurs fois de suite du vin avant de multiplier le pied mère, pour être sûr de la valeur de ce cépage en tant que vin.

Combien de plants magnifiques dotés de toutes les autres qualités demandées ont été impitoyablement rejetés pour leur vin.

L'obtenteur en l'occurence, sait s'entourer de dégustateurs de métier.

2° *Vigueur suffisante et affinité sur différents porte-greffes*

Beaucoup d'insuccès dans le passé proviennent de ce que, comme c'est plus facile comme plantation et plus sûr comme réussite, les Viticulteurs ont essayé les Hybrides directs.

Parfait dans les terrains sablonneux; mais dans les terrains argilo-calcaires qui se fendent avec la sécheresse et où le phylloxéra est très actif, il faut une assez longue expérience pour être sûr de la longévité de la variété. La continuation de la végétation en juillet, les feuilles restant vertes très tard à l'automne sont des indices de vigueur. Cependant, différentes constatations ont modifié depuis quelque temps mon opinion à ce sujet. Je crois que le calcaire joue un rôle considérable dans les dépérissements constatés.

J'ai vu en effet beaucoup d'Hybrides malingres en terrains calcaires, magnifiques en terrain de diluvium alpin acide (Costières). Le 7.120, le 2.007 par exemple.

Monsieur le professeur Rives a du reste fait de remarquables études à ce sujet.

La vigueur doit s'accompagner de fertilité suffisante. Un plant très vigoureux n'est généralement pas au début très fructifère. Il faut pour être renseigné sur cette fertilité charger en bois de taille à 3 ans de plantations un plant très vigoureux, la récolte de l'année et celles qui suivent quand la vigueur se sera assagie donneront le degré de fertilité.

Enfin tout plant, malgré sa vigueur première, doit être essayé greffé pour les terrains très maigres ou pour les viticulteurs qui, par mesure de prudence, préfèrent greffer. A plus forte raison pour les variétés dont la vigueur est moyenne ou faible.

Tous ceux qui feront l'objet de cette étude sont essayés sur Rupestris 161-49, 41-B, 420-A, et le seront depuis cette année sur Téléki 5 B.B. et un nouveau porte-greffe portugais très vigoureux.

3° *Une grande grappe à gros grains*

Un des plus gros reproches faits aux anciens hybrides était la petitesse des grappes. En effet, les Hybrides qui ont survécu à 40 ans d'expériences par leurs qualités de résistance aux maladies et de vins marchands ont des raisins à grains quelquefois assez gros, mais à grappe plutôt petite. Il y a beau avoir beaucoup de raisins et en fin de compte une récolte raisonnable la vendange est longue et coûteuse. Il y a bien eu le Black-Défiance à gros raisin à gros grains; mais peu propagé à cause de son fox accentué. C'était un second grief important invoqué contre les



10 319

hybrides. Monsieur Seyve-Villard s'est attaché à ne sélectionner que les gros raisins à gros grains. Il est arrivé à des résultats inespérés dans les variétés de première tardive et deuxième. Les résultats en général dans les premières époques sont moindres quoique très intéressants. Tous ceux qui ont visité mes collections cette année, ne me contrediront pas. La comparaison avec les plants indiqués est souvent à l'avantage des S.V.

Les teinturiers en général sont à grande grappe aussi; mais les grains très juteux sont sous-moyens.

Résistance aux maladies cryptogamiques

Je n'ai jamais vu d'oïdium sur les variétés dont il sera question dans cet article.

Quant au mildiou, aucun de ces Hybrides n'a reçu, en grande culture,

que ce soit direct ou greffé, un seul sulfatage en 1934, sauf dans le champ d'expériences général où chaque variété est représentée par 3 à 4 souches greffées sur Rupestris et 161-49. Là un sulfatage avant la floraison et un 15 jours après est donné à toutes les variétés. L'année 1934 en avril-mai a paru catastrophique quant au mildiou et seule la sécheresse de fin juin-juillet a évité un désastre sans précédent. Cependant notre région fait partie des Communes de l'Hérault proche du Gard qui ont eu une récolte inférieure à l'année dernière par suite du mildiou.

Dans le champ d'expériences général qui reçoit deux sulfatages, chaque année, dès le début de juin des plants comme 5709-5952 ont perdu toute leur récolte, d'autres comme 8375, 209, 128 ont eu de nombreuses taches sur les feuilles et de la coulure à la floraison.

Seuls les 5-247 et 12-789 ont eu quelques taches assez larges; mais leurs raisins furent indemnes 12-426 et 5-276 n'ont eu que de petites taches à peine perceptibles de la grosseur d'une aile d'eudémis. En grande culture sans sulfatage aucun sur les mêmes plants, j'ai constaté les mêmes taches sans plus de gravité. J'en conclus que ces deux sulfatage ont été inutiles.

Toutes les autres variétés n'ont pas eu une seule tache.

(*à suivre*)

E. COULONDRE,
Ingénieur agricole.

RÉFLEXIONS SUR L'ARRACHAGE DES VIGNES

L'idée fait son chemin ; au scepticisme du début a fait place l'adhésion de personnes de qualité ; le 15 juillet 1934 le Président de la Commission des Boissons de la Chambre répond ainsi à une proposition d'arrachage que je lui avais adressée : « Je suis tout disposé à examiner toute politique utile basée sur l'arrachage d'une partie du vignoble ». Le Président de la Commission des Boissons du Sénat a bien voulu me répondre dans le même sens.

Des hommes de la valeur de MM. Degrully, Ravaz, Vidal, président de la Société d'Agriculture de l'Hérault, bataillent pour l'arrachage ; cette idée remue profondément les masses viticoles qui sentent que là est le salut, le principe sur lequel il faut s'appuyer hardiment.

Nous avons montré au Gouvernement la voie à suivre ; mettre la production en rapport avec la demande du marché, celle-ci s'entendant de ce qui peut être absorbé à un prix rémunérateur ; c'est ici que l'action régulatrice du pouvoir central peut s'exercer utilement, mais, je le répète, il est très possible que ceux qui préfèrent laisser jouer les lois naturelles aient raison.

Si le Gouvernement estime qu'il doit agir, il faut que ce soit rapidement et énergiquement car demain de nombreux viticulteurs vont se trouver dans la situation la plus déplorable et dans l'impossibilité d'acheter les choses indispensables à la vie.

Mille objections peuvent être faites à une loi d'arrachage des vignes ; il est autrement difficile de légiférer sur ce sujet dans un grand pays comme la France que dans un petit pays comme le Luxembourg ; une telle loi est de nature à amener des dissensions graves entre viticulteurs... Il ne suffit pas de voter une loi, il faut en assurer l'application et c'est là, en l'occurence, le plus difficile ; seul, un Gouvernement *très fort*, peut avoir cette prétention.

Je vois que dans le remarquable article qu'il a publié dans le *Progrès* du 12 novembre, M. H. Servière a les mêmes préoccupations que moi (alinéa 3, page 475). Je préfère ne pas me défendre contre diverses critiques qui m'ont été adressées que d'insister sur certaines considérations ; je me contenterai de répéter le mot de Mirabeau : « Le pot au feu du peuple est une des bases des Empires ».

L'arrachage proportionnel à la surface en vignes. — Nous ne saurions l'admettre pour les raisons que nous avons indiquées dans notre article du 14 octobre ; voici ce que je viens de lire dans le *Républicain* de Constantine, sous la signature de l'honorable M. Morinaud, député de Constantine : « Quand on a senti que le législateur allait arrêter les plantations, le vigneron s'est hâté d'en planter par centaines d'ha. Il a été planté ainsi plus de 100.000 ha., entendez-vous, plus de cent mille produisant 5 à 6 millions d'hl. de plus dans ces dernières années ; si ces plantations massives n'avaient pas eu lieu nous n'en serions pas où nous en sommes ; nous le déclarons nettement, nous marchons contre ces spéculateurs fort peu intéressants pour nous, car ce sont eux qui ont ruiné la masse de notre viticulture avec leur spéculation, par les plantations massives de vigne de 1928 à y compris 1933 ».

Je m'en voudrais d'ajouter une ligne au jugement d'un Algérien aussi clairvoyant que M. Morinaud ; qu'on ne vienne pas nous demander à nous, viticulteurs de coteaux, producteurs de vins de qualité, qui ne sommes pour rien dans la surproduction actuelle, d'arracher à la place de ces messieurs, nous n'entendons pas non plus être la rançon des exagérations de ceux qui ne peuvent vendre leur vin qu'à condition de le concentrer, nous à qui aucune autre culture que celle de la vigne n'est permise.

Réponse à une critique. — On me reproche de proposer l'arrachage de 80 000 ha en Algérie contre 40 000 en France.

Voici ma réponse : Le sacrifice que je demande à l'Algérie n'est pas arbitraire ; je lui donne un fondement juridique ; il a sa source dans l'alinéa suivant de l'art. 7 de la loi du 4/7/1931 modifié par la loi du 8/7/1933. « Ce pourcentage (du blocage) tiendra compte.... de l'augmentation qui apparaîtra dans la superficie des vignes en production comparativement à l'année 1928 ».

Bonne ou mauvaise, la loi est la loi ; il est donc logique que l'arrachage qui aura pour effet de libérer ceux qui ont planté après 1928 du blocage soit plus important pour eux que pour les autres ; ma proposition ne fait que traduire « en arrachage » (si on me permet cette expression) la volonté formelle du législateur. Qu'à la faveur d'une loi d'arrachage les vrais responsables parviennent à se soustraire aux responsabilités qui pèsent sur eux et que la loi a formellement reconnues, voilà ce que nous ne saurions admettre.

Le contrôle de la loi d'arrachage. — C'est certainement là le point le plus délicat ; ceux qui veulent assujettir tous les viticulteurs à l'arrachage ont-ils songé qu'il y a en France plus d'un million de viticulteurs qui ont moins d'un ha de vignes et que, de ce fait, le contrôle ne serait efficace qu'avec une armée de contrôleurs ? Le président de la Commission des Finances du Sénat a récemment déclaré que cette commission s'opposerait énergiquement à la nomination de tout nouveau fonctionnaire ; je pense aussi que faire arracher à un viticulteur trois ares de vignes c'est un peu ridicule ;

l'examen de cette question conduit nécessairement à envisager un minimum au-dessous duquel l'arrachage n'est plus applicable.

Je comprends mal, enfin, l'hostilité de certains gros propriétaires a un projet d'arrachage, *si, bien entendu, on leur donne certaines garanties* ; ils ne doivent pas se faire beaucoup d'illusions sur ce qui les attend : la viticulture est divisée en deux camps ; d'un côté 25.000 viticulteurs, ligaturés comme des momies, chargés de sauver la viticulture, de l'autre plus d'un million et demi de viticulteurs qui ne supportent aucune charge ; le rapport des forces est d'un contre 7 ; l'issue de la lutte n'est pas douteuse ; dès lors pourquoi n'accepteraient-ils pas un sacrifice qui doit les libérer d'une charge intolérable, annuelle, permanente et qui doit un jour prochain les acculer à la ruine ? Ils sont les premiers intéressés à la réussite d'un projet d'arrachage.

Je maintiens les grandes lignes de mon projet que j'ai donné comme un schéma constituant une base équitable en accord avec les lois viticoles et les possibilités parlementaires.

Réponse à certaines propositions. — M. H. Servière propose un contingentement individuel ; c'est ce qui a été fait par le plan Stevenson qui limitait les exportations britanniques de caoutchouc à des pourcentages variables de la production normale ; je rejette ce projet comme injuste et aussi pour d'autres raisons que j'ai développées ailleurs (Rapport à la Société des Viticulteurs de France, janvier 1931).

Le blocage et le superblocage. — Dans certaines réunions de viticulteurs l'application d'un blocage et d'un superblocage rigoureux a été récemment demandée. Comment se fait-il, qu'il y ait encore des gens assez naïfs pour ignorer que les vins bloqués agissent sur le marché comme s'ils n'étaient pas bloqués ? Il est aisé de faire cette démonstration.

La distillation des vins. — Parmi les diverses destinations qu'on peut donner à l'alcool : (Je me place dans l'hypothèse d'une production de 1.500.000 hl d'alcool) :

1° Vinage à la cuve ;

2° Vente de l'alcool, soit pour la bouche, soit comme carburant national ;

3° Stockage.

Les deux premières destinations ne peuvent résoudre la question. Si nous prenons par exemple le cas du carburant nous constatons, que sur un marché libre — je ne peux envisager dans l'état de nos finances une autre solution — l'hl d'alcool vaudrait 120 fr soit à peu près 5 frs l'hl de vin de 10 degrés.

Seul le stockage est une solution.... pour les viticulteurs qui peuvent attendre (y en a-t-il 15 o/o).

A M. J. V. (Aude) qui dit que l'arrachage sera inopérant parce que on cultivera en forçage ce qui ne sera pas arraché, j'ai répondu par avance dans mon article du 14 octobre ; pour tenir compte de ce fait, j'ai majoré les surfaces à arracher de 20 o/o, je crois que c'est là un chiffre suffisant.

Il faut dans cette question envisager la loi des grands nombres. Je reconnais qu'il est difficile d'établir la surface qui convient ; elle est d'ailleurs variable avec les conditions climatiques, mais on peut arriver à une approximation qui éviterait des catastrophes.

Sauf événements venant à modifier subitement les conditions de l'économie viticole française, il faut en venir à l'arrachage ; il se fera sous l'action

de la loi ou sous la pression de la nécessité ; entre des solutions radicales, étatistes, et le laissez faire qui entraînera des ruines perlées, il faut faire un choix ; on comprend parfaitement que les sociétés anonymes, celles du moins qui se sentent les reins solides, préfèrent cette dernière solution, car après la pluie vient le beau temps.

Je pense, au surplus, qu'un projet d'arrachage doit être complété par un autre projet, mais les temps ne sont pas encore révolus.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome.
Membre de la Société
des Experts Chimistes de France.

Cuxous, 12 novembre 1934.

ENRICHISSEMENT DES VINS
PAR DESHYDRATATION PARTIELLE

L'enrichissement des vins par concentration préalable *d'une partie des moûts* à l'état sirupeux, tel que l'ont prescrit les deux lois du 4 juillet 1931 et 8 juillet 1933, n'a pas tenu les espérances qu'il avait fait naître.

Au point de vue œnologique, ceux qui sont imbus des enseignements pasteuriens, savent bien que son principe est critiquable. Tout d'abord plus on accentue la concentration du moût, surtout à l'air libre, plus on risque de le détériorer. Ensuite lorsqu'on le verse dans les cuves en fermentation spontanée, il perd le bénéfice de la stérilisation due à la concentration, puisqu'on le répand dans un milieu impur en proie à toutes les levures sauvages, aux moisissures et autres microbes apportés naturellement par la vendange.

Au point de vue pratique ce procédé a pu donner quelques déboires, notamment par suite des précipitations de tartre qui obstruent tuyaux, pompes et réfrigérants des sirops. Aussi les inventeurs cherchent-ils des solutions meilleures dans des directions différentes, afin d'améliorer la constitution des vins et de satisfaire à la loi du degré alcoolique minimum.

Certains ont pensé à la concentration des vins par congélation, procédé simpliste connu de temps immémorial. Pline l'Ancien en fait mention dans son *Histoire Naturelle* qui aura bientôt deux mille ans d'existence.

Les ancêtres ne tardèrent pas à constater que sous l'influence d'un froid rigoureux des glaçons se formaient dans le vin. Nous savons que l'eau se solidifie à la température de 0° centigrades, en augmentant de volume, ce qui fait surnager les glaçons, tandis que l'alcool, pour subir la même transformation exige un refroidissement prodigieux dépassant — 129° centigrades. Dans ces conditions, il était facile d'entrevoir que le gel permettait de concentrer le vin en lui enlevant une partie de son eau sous forme de glaçons. Mais ceux-ci ne se composent pas uniquement d'eau pure, ils renferment toujours un peu de vin interposé ce qui se traduit par une perte d'alcool, qui dans les meilleures opérations industrielles, ressort en moyenne à 2,5 % de l'alcool total mis en jeu pour une réduction de volume de 34 % environ. Cette perte de fabri-

cation comprend les pertes par évaporation et manipulations successives, ainsi que le vin restant adhérent ou inclus aux cristaux de glace séparés.

Plusieurs savants œnologues se sont occupés de la congélation, entre autres M. Mathieu, l'éminent directeur de l'Institut Œnologique de France, qui fut longtemps à la tête de la station œnologique de Beaune, centre principal du commerce des vins de Bourgogne, où des essais de concentration par le froid furent souvent entrepris. Devant les résultats variables: bons, médiocres, défectueux, constatés par des dégustateurs émérites, M. Mathieu ne pouvait formuler que des conclusions pleines de sages réserves. En conscience, il n'est pas possible de recommander chaleureusement un procédé incertain, car celui-ci dépend de bien des choses qui nous échappent, et de la composition intime du vin traité. Mes propres recherches, résumées dans mon rapport sur la concentration des moûts *sous vide,* publié par *Le Progrès* en 1931, confirment ces conclusions. Elles ont trait au développement de l'arome caractéristique du cépage, à la dissolution et à la fixité des matières colorantes, à l'action chimique de l'oxygène, à la stérilisation, au goût de cuit, de madère ou rancio, etc...

La couleur plus ou moins tuilée, l'éthérification, les diverses réactions qui caractérisent le vieillissement sont intéressantes pour les vins de grande classe, tels que Bordeaux, Bourgogne, destinés à la mise en bouteilles, mais il n'en est pas de même pour les vins de consommation courante du Midi, de l'Algérie. Le commerce et les consommateurs désirent que ces vins aient les avantages de la jeunesse, c'est-à-dire une couleur rutilante, franche et vive, avec le fruité rappelant le goût du raisin frais. Les vins jaunissants, dont l'oxydation a usé la couleur rouge, qui madérisent et vieillardent, ne plaisent pas aux consommateurs des vins de table ordinaires, qui aiment à retrouver à la dégustation la vinosité du pur jús de la vigne.

MM. Fabre et Brémond, professeurs à l'Institut agricole de Maison Carrée près d'Alger, viennent de faire des expériences de laboratoire sur *la concentration des vins par congélation.* Chacun de leurs essais a porté sur 7 litres de vin.

Les résultats consignés dans les tableaux que publie *Le Progrès* du 23 septembre ne sont pas d'une concordance parfaite, notamment pour le taux de l'enrichissement lui-même, car le volume final a varié de 5 *litres* 250 à 6 *litres* 050. Donc, malgré les facilités plus grande que l'on a au laboratoire, la proportion de l'eau extraite sous forme de glaçons a varié du 25 % à 13,6 %, c'est-à-dire presque du simple au double. Il est par conséquent bien difficile, sinon impossible, comme tous les expérimentateurs précédents l'avaient reconnu, d'aboutir strictement à la déshydratation et au degré que l'on désire, soit 2° à 2°5.

D'autre part, l'opération laisse une perte d'alcool inévitable, ainsi que nous l'avons expliqué plus haut. Par la fonte des cristaux formés, M. Fabre a obtenu un liquide vineux variant de 0°8 à 1°2 d'alcool. Que deviendra ce liquide? Je ne crois pas qu'on le jette au ruisseau. Pourra-t-on le distiller? Il semble que les réglements actuels ne s'y prêtent guère. En tout cas, la distillation, si elle est autorisée, ne sera pas gratuite!

L'essai du vin blanc n° 3 indique que ce vin remonté de 9°7 à 11°2 (soit 1°5) fut noté comme goût et aspect: *Madérisé, trouble.*

Le vin rouge n° 4 porte la note: *Rancio*, un peu trouble.

Ces constatations péjoratives pour nos vins de consommation courante s'appliquent à 2 essais sur 6, et confirment les incertitudes de la congélation que MM. Mathieu, Roos et moi-même avons eu l'occasion de signaler jadis.

A ces aléas fâcheux que tous les expérimentateurs ont éprouvés, et qui sont UNIQUEMENT IMPUTABLES AU PROCÉDÉ, on peut ajouter que la congélation n'empêche point les vins de s'altérer sous l'influence des germes de maladies qu'ils renferment naturellement, car ces germes supportent sans dommages, des températures beaucoup plus basses que celles qui sont usitées pour congeler les vins.

L'industrie frigorifique a réalisé de grands progrès, nous sommes loin du gel artificiel obtenu par l'introduction du vin dans un récipient en fer blanc entouré d'un mélange réfrigérant, mais il faut reconnaître que les perfectionnements ont porté sur le machinisme sans modifier les résultats du traitement.

Le procédé de déshydratation par le froid industrialisé nécessite d'abord une installation assez compliquée. Un appareil tant soit peu puissant est coûteux et il n'est guère transportable. Son installation à demeure s'impose, ce qui ne le met pas à la portée des moyens et petits viticulteurs. Un des meilleurs appareils que nous connaissions comprend de nombreux éléments nécessaires tels que: Machine frigorifique, moteur électrique, réfrigérant congélateur, essoreuse centrifuge, récupérateur, etc..., l'ensemble pèse six tonnes et représente une dépense d'achat de 80.000 *francs* environ à laquelle il faut ajouter à la charge de l'acquéreur, la tuyauterie de liaison avec la cuverie, les canalisations d'amenée d'eau et de décharge, les lignes électriques, les frais de transport, etc...

Cet appareil peut congeler, dit-on, 450 litres de vin de 8° en 1 heure et les enrichir de 2° environ, ce qui représente 108 hectolitres traités par journée de 24 heures. C'est peu, car l'enlèvement des glaçons réduit le volume. On admet une perte de fabrication de 2,5 % de l'alcool total mis en jeu, pour une réduction de volume de 34 % environ comme nous l'avons déjà dit.

De même que tous les procédés appliqués au vin fermenté, celui-ci présente le grand avantage de pouvoir être pratiqué en dehors de la période des vendanges, très absorbante et agitée. La concentration des moûts qui doit avoir lieu à ce moment soulève bien des difficultés agrémentées d'ennuis fiscaux contre lesquels les récoltants ne cessent de protester.

Chacun reconnait qu'il est avantageux de pouvoir enrichir le vin suivant sa constitution et les besoins de la consommation, du commerce.

Dans son article précité, M. H. Fabre déclare que « la concentration des vins sous l'action de la *chaleur* et du *vide* a été considérée comme défectueuse et ne s'est jamais développée ».

Cette appréciation ne s'applique qu'au procédé utilisé jadis par le docteur Garrigou et ses adeptes, lequel consistait à obtenir la concentration des vins par distillation fractionnée.

Ce procédé ne pouvait donner, en effet, que des résultats défectueux, et tous ceux qui ont recherché la solution du problème dans cette direction se sont heurtés à des difficultés insurmontables. C'est que le vin est un composé très complexe, qui renferme, à côté de l'alcool, de nom-

breuses substances ayant une volatilité différente. Certaines, très délicates, existent en quantité infinitésimale, impondérable, dont l'influence sur la vinosité, sur le fruité, en un mot sur les qualités organoleptiques, est notable, mais rigoureusement insaisissable avec les moyens dont l'opérateur disposait. Nous avons eu l'occasion de suivre, en compagnie du regretté Roos, les travaux méticuleux du brave docteur Garrigou, et les meilleurs de ses essais qu'il proclamait parfaits, n'avaient plus la saveur du vin naturel. Il n'y a pas lieu d'être surpris de ce que le procédé en question ait été complètement abandonné.

(*à suivre*)

Victor SÉBASTIAN,
ancien Directeur
de station viticole et œnologique expérimentale.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Assemblée générale de l'Union des syndicats agricoles des Alpes et de Provence 8 et 9 décembre 1934. — Samedi 8, après-midi, à 16 heures, réunion des délégués au siège de l'Union, 15, rue Edmond-Rostand, Marseille. Compte rendu moral et financier ; les Institutions filiales de l'Union et ses services : Coopérative agricole, Caisse régionale incendie, Caisse régionale accidents, Caisse régionale bétail, Caisse régionale de secours mutuels agricole, Caisse d'économie et de Crédit agricole, Caisse d'allocations familiales, Journal, etc...

Dimanche 10, à 9 h. du matin : Réunion générale, salle de l'Ecole de Commerce, 35, rue Sainte Victoire (près la place Castellane). Allocution d'ouverture, par M. Raymond Gavoty, Président de l'Union. — I. La question des calamnités agricoles (législation, réalisations, réforme nécessaire) par M. le Dr Pastour, président de la Caisse régionale grêle et calamités agricoles des Alpes et Provence. — II. La coordination du rail et de la route et l'évolution des transports des produits agricoles, par M. J. Salignon, membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. — III. La crise et la mévente agricole notamment la question du blé, le problème viticole et la défense du marché des fruits et légumes (par divers rapporteurs). — IV. Vœux divers, présentés par les Syndicats et Associations affiliés. A 13 heures, banquet à la brasserie Ragueneau, 19-21, boulevard Dugommier.

Les Syndicats et Associations agricoles sont invités à faire parvenir aussitôt que possible, et au moins huit jours avant l'Assemblée, la liste de leurs délégués, ainsi que la liste des vœux qu'ils souhaitent présenter.

Le prix du banquet est fixé à 30 francs (service compris) Le montant correspondant aux adhésions doit être adressé aussitôt que possible et en tous cas avant le 5 décembre, dernier délai (par versement au Compte Postal de la Caisse d'économie et de Crédit agricole, compte n° 21-31, Marseille).

Les cartes de Banquet demandées avant le 5 décembre, ainsi que celles retirées dans nos bureaux avant le 7 décembre au soir, assureront une place. Les retardataires ne seront admis que dans la limite des places disponibles.

Dans les groupes viticoles de la Chambre et du Sénat. — Les groupes viticoles de la Chambre et du Sénat, réunis en une séance commune, sous la présidence de M. Mario Roustan, ont adopté une motion demandant que soient appliquées les dispositions suivantes:

1° Affirmer, conformément aux déclarations du précédent gouvernement, que les excédents qui apparaîtront, après la publication des chiffres totaux des déclarations de récoltes, seront retirés du marché des vins afin de ne laisser comme disponibiiltés libres que les quantités qui correspondent aux besoins normaux de la consommation.

2° Appliquer strictement l'article 7 de la loi du 8 juillet 1933 et par des sondages à la production, s'assurer que le volume du vin correspondant aux obligations des décrets, pris en application de la loi, est bien retiré du marché et que les déclarations de récoltes correspondent aux déclarations faites dans les mairies;

3° Procéder immédiatement à la distillation des excédents, à concurrence de dix millions d'hectolitres minimum. Accélérer, dès maintenant, par un appel aux organisations viticoles et commerciales, la distillation maximum que permettent de financer les articles 2 et 10 de la loi;

4° Organiser dès maintenant et demander au Parlement le vote des textes qui permettront le financement et l'extension de la distillation, d'ores et déjà reconnue nécessaire, des quantités excédentaires, que le Gouvernement devra destiner à l'alambic pour assainir le marché;

5° Organiser dès maintenant le logement des alcools obtenus par la distillation des excédents. A cet effet, en étudier les moyens, en accord avec les Coopératives de distillation et les Associations viticoles et commerciales.

6° Rendre la confiance au marché de l'alcool libre en déclarant que, en compensation de l'application de l'article 2 de la loi du 8 juillet 1933, en aucun cas l'alcool obtenu par l'application des décrets organisant la distillation obligatoire ne pourra être livré au marché libre de l'alcool.

7° Réaliser, sans nouveau retard, la promesse déjà faite par le ministre de l'Agriculture du précédent cabinet qu'il serait consenti des prêts immédiats de 25 francs par hectolitre aux viticulteurs gênés; la garantie de ces prêts étant assurée par la récolte en cave sous la surveillance de l'administration des contributions indirectes.

8° Rendre effective la surveillance des fraudes sur les vins en réorganisant le service de la répression des fraudes, privé de moyens de contrôle par suite des récentes suppressions d'inspecteurs et du manque de personnel, pour chasser les vins anormaux, surveiller la circulation des vins qui ne répondent pas aux textes réglementaires, généraliser et effectuer la surveillance des vins en circulation ou détenus dans les chais pour mettre fin à un commerce indésirable qui, en achetant des vins de qualité douteuse à des prix inférieurs aux cours est une des causes de la démoralisation du marché et décourage le commerce qui, respectueux des lois, est attaché à la fourniture des vins de qualité.

9° Obtenir que dans la métropole et en Algérie soit strictement appliqué l'article 3 de la loi du 8 juillet 1933, que soient conformément à la loi, détruits les vignobles qui ont été indûment plantés après la loi de 1931.

10° Surveiller la fourniture des vins destinés à la distillation obligatoire pour que soient réprimées toutes les pratiques frauduleuses qui, ces dernières annnées, ont permis d'éluder les charges de la loi et ont donné lieu à des scandales qu'il appartient d'éviter.

(Le 11e paragraphe, relatif à la répression du sucrage clandestin et à la suppression des piquettes, a été réservé).

12° Etudier, en accord avec la production betteravière et cidricole, les

moyens propres à mieux défendre le marché de l'alcool libre, notamment par la réforme immédiate de la Bourse des alcools de Paris. la répression exemplaire de la contrebande de l'alcool et l'assainissement urgent du marché de l'alcool.

13° Mettre fin au scandale que soulève la marge scandaleuse qui existe entre le prix du vin à la consommation, réglementer le prix de vente du vin dans les casernes, les buffets de gare et dans tous les établissements dépendent de l'Etat ou des services concédés, mettre fin aux prix prohibitifs des vins dans certains hôtels et restaurants, le bénéfice ne doit en aucun cas dépasser le double du prix du vin au moment de la livraison à là consommation. A cet effet, si les pouvoirs publics sont désarmés, demander au Parlement de voter les moyens de réprimer ces véritables spéculations qui portent un grave préjudice à la consommation normale du vin.

(Au sujet du paragraphe ci-dessus, M. Morinaud a demandé le retour à l'application de la loi sur la spéculation illicite et M. Candace a émis le vœu qu'on invite les restaurateurs à comprendre le vin dans le prix des repas).

14° Ramener au coefficient 5 d'avant-guerre la fiscalité sur les vins et alcools.

15° Le vin n'étant plus une marchandise chère, obtenir des réseaux, et en cas de refus, imposer par application des conventions un abaissement temporaire de 50 % sur les tarifs de transport des vins et sur les tarifs annexes (retour fûts vides, taxes de chômage sur les wagons-Réservoirs, etc.), ramener à titre permanent pour l'ensemble des chapitres l'augmentation des tarifs de transports par chemin de fer au coefficient 4, comparativement aux prix d'avant-guerre.

6° Encourager la consommation des raisins et du vin par l'organisation méthodique de la propagande basée sur les propriétés alimentaires, hygiéniques et thérapeutiques du vin.

17° Assurer la distribution du vin à tous les hommes de troupe. A cet effet, mettre fin à la méconnaissance de nombreuses garnisons des instructions réglementaires qui font que pour réaliser d'importants bonis, on a supprimé la distribution de vin aux soldats, porter la ration journalière à un litre, la diminution du prix à la production permettant de réaliser cette mesure sans grandes dépenses nouvelles.

18° Défense des producteurs de vins à appellation d'origine victimes, eux aussi, de la crise, en empêcher le foisonnement, contrôler les comptes de sorties chez les commerçants et procéder au contrôle sévère chez les producteurs qui, ayant en culture des plants producteurs directs, ont, contrairement à la loi, déclaré vouloir bénéficier de la loi de 1919.

19° Favoriser l'exportation des vins, les bas prix actuels devant permettre de reconquérir des marchés perdus, en examiner à cet effet le moyen dans les accords commerciaux et la délivrance des licences de contingent.

2° Encourager la production et faciliter la vente des vins à haut degré en faisant décider que le minimum des vins de coupage sera porté de 9° à 9°5, bien entendu en respectant les modalités inscrites dans la loi pour permettre la consommation dans le cadre de la région des vins du pays.

Les groupes viticoles du Sénat et de la Chambre des députés considèrent que ces premières mesures, d'un caractère pratique et urgent pourront

utilement aider à l'écoulement de la récolte et au retour à des prix normaux. Mais ils déclarent que le devoir du gouvernement ne doit pas se limiter à cette action. La viticulture ne peut vivre sous la menace permanente d'une crise que l'excès des plantations, d'une part, les méthodes culturales qui trop souvent ont sacrifié la qualité à la quantité, d'autre part, ont rendu catastrophique.

BULLETIN COMMERCIAL

DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE DANS LES QUATRE DÉPARTEMENTS DU MIDI

	1934		1933	
	RÉCOLTE	STOCHS	RÉCOLTE	STOCHS
Hérault	13.355.662	606.203	10.771.521	823.912
Gard	4.383.962	148.315	4.605.756	291.937
Aude	7.493.059	388.477	5.429.481	940.039
Pyrénées-Orientales	4.601.779	179.468	3.129.946	254.780
Total	30.336.472	1.322.463	23.936.704	2.312.668

Récolte en augmentation de . 6.398.768 hl. sur 1933
Stochs en diminution de.... 990.205 hl. sur 1933

(*Voir la Chronique*)

LANGUEDOC. — Toujours mauvaise.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 19 novemb. 1934	Cours du 26 novemb. 1934
8°	Aramon de plaine	Vins	Vins
8 à 9°	8°5 à 9°, 80 à 90 fr.	5,00 à 5 fr. 75 le deg.	Plaine et montagne
9 à 10°	Montagne, 9°5 à 10°5	Costière, 6 fr. le deg.	4,75 à 5,50 le degré
11°	95 à 110 fr.		Costières, 5 fr. 75
11 à 12°	Costière, 10 5 à 11°		le degré
Rosé, paillet, gris	110 à 125 fr.		
Blanc bourret	Costières supérieur		
	135 à 150 fr.		
	Blanc 10° à 12°, 11 à 12 fr.		
	le degré		

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 20 novemb. 1934	Cours du 27 novemb. 1934
8°	Vins rouges	Vins rouges	Vins rouges
9°	8 5 à 9°, 80 à 95 fr.	4,75 à 5 fr. 50 le degré	4,75 à 5 fr. 25 le degré
10°	9° à 10°, 88 à 105 fr.		
11°	10 à 11°, 100 à 120 fr.		
Rosé	9° degré moyen, 90 fr.		
Blanc de blanc			

Sète — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Sète.** — Marché du 21 novembre 1934.

Vin rouge nouveau : 5,00 à 5 fr. 50 le degré; rouge supérieur : 6 à 6 fr. 50 ; rosé et blanc 5 à 6 fr. Algérie nouveau : 6,25 à 6 fr. 50 ; Algérie vieux : 8 à 9 fr. 00; mutés tous cépages, 7,00 à 8 fr. le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — **Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	16 novemb. 1934	23 novemb. 1934
Rouges	—	— Vins rouges	— Rouges, 8°5 à 11°8
Plaine 7 à 8°.......	Plaine 80 à 102	5,50 à 4 fr. 75 le deg.	4,50 à 5 fr. 50
Coteaux 9°5 à 11°5...	Coteaux 100 à 110 fr.	de 8°5 à 11°	Rosés, pas de cote
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Hts coteaux 110 à 125	Vins blancs	Blanc, 10° à 12°
Rosés	Rosé 106 à 110 fr.	6,25 à 5 fr. de 11° à	4,50 à 6 fr. 50
Courants 8 à 9°.....	Blanc, 90 à 110 fr.	9 degrés 5	
Supérieurs 9 à 10°..	l'hecto		
Blancs	»		
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — Le marché de Béziers, vendredi, a été en tous points semblable au précédent.

Volume d'affaires toujours réduit par suite du peu d'importance des lots traités ; cours sans changements appréciables entre 4 fr. 50 le degré pour la marchandise très ordinaire et 6 fr. pour la marchandise supérieure.

On commente sur le maché les chiffres de la récolte dans les quatre départements gros producteurs et en Algérie ainsi que les mesures diverses proposées pour réduire l'intensité de la crise viticole.

Affaires signalées :

Près Pézenas	:	1.100 hl.	10°	48 fr. 50
Près Cers	:	150 hl.	10°	50 fr.
Près Boujan	:	100 hl.	10°	42 fr.
Près Boujan	:	200 hl.	9°3	43 fr.
Près Sérignan	:	110 hl.	9°3	45 fr. 50
Près Sauvian	:	100 hl.	8°7	43 fr.

Olonzac. — Vins rouges, 5,00 à 5 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 25 novembre 1934 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,00 à 5 fr. 50 le degré.

Pomérols. — La Cave coopérative « Les Costières », de Pomérols a vendu une partie de son vin blanc de raisins blancs, environ cinq mille hectos, titrant 10 deg. 8, à 6 fr. 50 le degré, soit 70 fr. 20 l'hecto.

AUDE. — Par suite d'une résistance un peu moindre de la propriété et principalement des Coopératives, quelques petits lots de la valeur d'un ou deux réservoirs ont pu être traités cette semaine : Coopérative La Redorte, 10°5, 56 fr. l'hecto ; coopérative d'Olonzac, 10°1, 50 fr. l'hecto ; coopérative Cascastel, 12°, 63 fr. l'hecto. Corbières : coopérative L'Abri, 10°5, 5 fr. 50 le degré.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 24 novembre 1934 : vin rouge : 4,75 à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Chambre de commerce. — Cours pratiqués du 16 au 22 novembre :

Vins du Narbonnais, 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré ; l'hecto, nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, couleur et conditions.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, Minervois et Corbières, de 5 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 17 novemb. 1934	Cours du 24 novemb. 1934
8°..................	Vins rouges	Insuffisance d'affaires	Pas de côte
9°..................	8°5 à 9° de 9 à 9 fr. 50	pas de cote	
10°..................	9° à 10° de 9,50 à 10 fr.		
11°..................	10° à 11° de 10 à 11 fr.		
12 à 13°..................	11° à 12 de 11 à 11,50		
15°..................	le degré		

Perpignan. — Les affaires restent très calmes, à tel point que la Commission a dû encore cette semaine déclarer « pas de cote » pour insuffisance d'affaires.

Cependant nous devons signaler que des offres ont étt faites dans les Corbières au-dessus de 5 fr. le degré par de grosses firmes qui désirent certainement s'assurer des vins de qualité.

La déclaration de récolte du département atteint le chiffre de 4.800.000 hl. stock compris. La production a été 4.601.479 hectolitres.

GERS. – Récolte 1934 : 1.499.777 hl. contre 904.501 hl. en 1933.

BEAUJOLAIS. — La vente des vins des Hospices de Beaune a eu lieu la semaine derniere. Le jury chargé d'apprécier les vins a donné l'appréciation suivante :

« Le jury a constaté parmi les nombreux échantillons de vins nouveaux une grande variété de qualité due à des différences de production parfois considérables.

« Les vins rouges provenant de vignes ayant eu une production normale sont très fruités, possèdent une grande finesse et une belle couleur. Ils ont les caractéristiques d'une bonne année.

« Les vins de grande production accusent un manque de qualité qui explique leur prix peu élevé ; cette observation suffit à justifier ceux demandés pour les vins de premier choix.

« Les grands vins blancs de la Côte-d'Or pour lesquels la production a été généralement normale présentent en 1934, un ensemble de qualités remarquables qui en feront des vins de grande année.

« Les vins de Chablis, sans avoir l'ampleur de 1929, possèdent les qualités de finesse et de bouquet requises pour les vins de classe

» Les hauts prix atteints par les vins du Beaujolais sont le témoignage de leur belle réussite et de leurs qualités.

« Les vins rouges ordinaires et grands ordinaires récoltés en Côte d'Or et en Saône-et-Loire et dans l'Yonne sont, dans leur ensemble, parfaitement réussis. »

Le produit total de la vente des vins rouges s'est élevé à 606.750 francs, au lieu de 541 125 francs en 1933, ce qui fait une moyenne, pour la queue de 450 litres, de 3.349 francs au lieu de 10.920 francs en 1933, 3.727 francs en 1932. Les vins blancs ont donné 48.400 francs contre 17.000 en 1933 et 63.500 francs en 1932 soit une moyenne de de 2.546 francs au lieu de 10.444 francs. Enfin, la vente des eaux-de-vie de marc a atteint 8.778 francs au lieu de 24.936 francs en 1933. Au total, les enchères se sont montées à 663.928 francs au lieu de 612.521 francs en 1933.

En 1933, la cuvée de vin rouge qui avait atteint le prix le plus élevé avait été vendue 32.500 francs ; c'était la cuvée Nicolas Rolin. Cette année, le maximum a été de 6,200 francs pour la même cuvée (lots *c* et *d*). Pour les vins blancs, le plus haut prix a été obtenu par la cuvée de Bahèzre de Lanlay (*b*) qui a été vendue 2.800 francs. L'an dernier, la même cuvée avait été adjugée à 20.000 francs.

ARDÈCHE. — Récolte 1934 : 37.525 hectolitres contre 27.612 hectolitres en 1933.

Saône-et-Loire. — D'après des renseignements officieux, la récolte de la Saône-et-Loire serait en 1934 de 1.200.000 hl. contre 433.000 hl. en 1933, soit en plus 767.000 hectolitres.

ALGÉRIE. — Constantine. — Le total des déclarations pour le département de Constantine est de 2.096.000 hectos.

Déclarations des stocks : 569.000 hectos.

Le total des disponibilités s'élève à 2.665.000 hectos.

L'an passé, les disponibilités dans ce département furent de 1.661.450 hect.

Les départements d'Alger et d'Oran ayant produit 19.884.575 hectos, le total de la récolte algérienne s'élève donc à 21.980.575 hectos.

Le total des disponibilités pour l'Algérie, stocks compris, atteint 22.549.575 hectos.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales : Raisins Midi blanc, 180-300 francs les cent kilos ; Midi noir, 300-350 : Chasselas Moissac, 150-400 francs.

LES ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 240 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 230 à 235 ; marc à 52°, 220 à 230 fr. ; extra neutre, 95° à 9.°, 290 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 210 à 215 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, 205 à 210. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 235 à 240 fr. ; trois-six marc 225 à 230 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 220 à 225 fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, »»» à »»» fr. ; 3/6 de marc et eau-de-vie de marc 52°, 210 à 215 fr. ; 3/6 piquette, de 200 à 210 francs.

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Novembre 320 ; décembre 322,50 ; 3 de décembre 330 ; 3 de janvier 335 ; 3 de février 340 ; 3 de mars 345 ; 3 d'avril 342,50 Tendance ferme. Circulation 55 filières.

TARTRES

Marché de Béziers du 23 novembre 1934.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	2 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.................. . ..	3 fr. 25 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance toujours faible.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 85,25 à 95 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 85 à 95 ; sulfate potasse, 48,52, 97,50 à 110 ; chlorure potassium, 48-52, 75 à 82 ; sylvinite riche, 20-22, 25,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 123 à 130 ; sulfate cuivre neige, 128 à 135 ; sulfate de fer, 24 à 30. Superphosphate minéral 14, 25,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 18 au samedi 24 novembre 1934

	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Température 1933 maxima	Température 1933 minima	Pluie 1934 mill.	Pluie 1933 mill.
Angers						
Dimanche ..	6 8	2.8	21.1	16.8	2.0	»
Lundi	7.6	5 0	21.0	14.6	12.8	«
Mardi.......	12.8	5.4	23 0	15.4	4 6	trac.
Mercredi ...	8 4	5.2	19.0	17.4	trac.	2.1
Jeudi.......	10.0	5.0	18.2	11.8	«	»
Vendredi ...	7.6	5 0	17.0	7.0	1.2	1.6
Samedi.....	6.8	2.8	17.2	4.8	0.1	1.0
Total ...					125.5	126.7
Angoulême						
Dimanche...	8.1	5.8	22.0	17.0	10.9	«
Lundi	9 3	6.7	21.2	14.0	3.0	»
Mardi	9.8	4.2	23.3	11.9	5.8	«
Mercredi....	10.0	5.7	21.0	16.2	0.6	«
Jeudi.......	12 1	—1.2	15.9	12.4	«	«
Vendredi ...	12.1	1.2	15 5	6 3	8.0	2.7
Samedi.....	7.0	5.1	17.6	2.6	5.0	trac.
Total.. .					160.3	191.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	12.7	2.5	20.6	16.7	»	trac.
Lundi	9.0	3 6	17.3	13.6	trac	1.1
Mardi.......	10.7	2 6	22.0	10 0	«	»
Mercredi....	12.0	3.4	24.0	14.8	4.0	«
Jeudi.......	6.1	—0.9	12.4	11.2	12.2	»
Vendredi ...	9.0	—1.9	15.1	5.0	«	»
Samedi.....	13.2	5.0	14.3	2.3	6.6	2.4
Total ...					99.7	155.3
Bordeaux						
Dimanche ..	9.8	5.7	22.6	15.7	31.8	«
Lundi	12.1	3.0	20.9	13.6	0.2	«
Mardi.......	11.0	6.8	25.8	11.0	15.0	«
Mercredi ...	13.0	5.5	21.8	17.5	6.9	»
Jeudi.......	13.8	—0.4	15.0	12.5	0.3	»
Vendredi...	9.5	2.2	17.9	5.3	17.3	3.5
Samedi.....	8.2	6.6	17.8	2.8	2.4	3.1
Total....					177.3	278.1
Toulouse						
Dimanche ..	13.9	0.6	22.0	17.8	2.1	»
Lundi	10.1	6.4	21.4	15.3	7.7	«
Mardi.......	9.0	3.8	24.2	8.6	7.9	1.1
Mercredi ...	13.3	1.1	26.2	16.6	1.6	1.1
Jeudi.......	13.9	—0.7	16.9	13.8	»	trac.
Vendredi ..	7.6	5.9	16.6	9 5	24.4	0.2
Samedi.....	12.9	3.5	16.7	5.3	«	3.6
Total....					169.4	133.9
Perpignan						
Dimanche...	14.5	5.4	19.4	12.4	»	6.5
Lundi	12.8	5.7	10.6	13.6	0.3	»
Mardi.......	13.8	5.0	25.6	16.2	»	»
Mercredi ..	13.8	4.9	26.3	16.9	2.5	3.8
Jeudi.......	«	»	25.6	16.9	«	trac.
Vendredi ...	14.2	9.5	19.6	13.7	34.7	4 5
Samedi.....	14.8	6 3	19.4	12.4	0.6	»
Total....					216.4	184.5

	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Température 1933 maxima	Température 1933 minima	Pluie 1934 mill.	Pluie 1933 mill.
Mourmelon						
Dimanche	10.4	5.2	»	»	«	trac.
Lundi	7.6	0.6	19.0	13.0	trac.	trac.
Mardi	7.2	5.0	21.4	12.6	8.6	0.7
Mercredi	10.8	6.0	21.0	12.8	0.4	trac.
Jeudi	7.0	1.8	15.8	8.8	0.3	«
Vendredi	11.6	2.6	14 8	5.8	«	trac.
Samedi	7.0	2.4	15.0	— 0.9	»	19 4
Total					103.7	117.8
Dijon						
Dimanche	9.0	2.0	17.6	14 8	3.5	»
Lundi	»	1.1	17.4	12.8	«	«
Mardi	10.2	3.2	21.8	8.8	0.7	0.3
Mercredi	7.2	2.9	22.0	11.5	2.7	19.1
Jeudi	9.8	3.8	16.2	10.2	5.0	«
Vendredi	7.5	1.0	16.0	7.2	»	«
Samedi	10.7	4.6	14.7	5.6	0.2	0.4
Total					158.7	162 8
Lyon						
Dimanche	9.9	0.8	20 5	18.8	18.2	6.3
Lundi	10.4	—0 7	17 2	14.6	»	0.3
Mardi	10.5	1.0	21.8	8.6	«	»
Mercredi	11.7	4.0	22 1	13.6	10.5	»
Jeudi	8.6	5.5	14.2	13.2	25.2	«
Vendredi	«	«	15.5	8.2	»	trac.
Samedi	15.1	5.3	12.0	5.2	«	1.4
Total					193.3	211.0
Marseille						
Dimanche	»	»	24.2	18.9	»	15.7
Lundi	14.0	5.9	22.2	19 0	2.9	»
Mardi	»	«	23.5	14.8	«	9.5
Mercredi	«	«	23.6	13.8	»	»
Jeudi	«	«	24 8	14 4	»	»
Vendredi	16.0	9.4	18.0	12.4	19.6	«
Samedi	15.0	8.8	19.7	5.6	16.2	»
Total					128.4	210.5
Montpellier						
Dimanche	12.5	7.9	9.2	0.0	0.8	«
Lundi	14.9	3.5	12.3	2 5	»	»
Mardi	13.9	1.5	12.2	6.9	«	2.3
Mercredi	13.1	0.9	10.2	3.9	«	4.6
Jeudi	11 3	—1.1	14.3	6.9	»	0.5
Vendredi	11.9	—2.0	15.3	8.9	0.3	11.6
Samedi	11.3	—2.1	15.9	12.9	0.3	7.5
Total					296 3	452.5
Alger						
Dimanche	19.6	13.6	»	»	gout.	»
Lundi	19.8	11.9	«	»	13.8	»
Mardi	19.9	10.4	»	»	2.1	»
Mercredi	16.0	10.9	«	»	5.4	«
Jeudi	19.8	6.9	»	«	»	»
Vendredi	18.0	10.0	»	»	2.9	»
Samedi	13.0	7.7	»	»	«	»
Total					129.0	«

Observations. — Automne. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**